
Placek drożdżowy ze śliwkami

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1407 razy.

Rozczyn:

2 dag drożdży

3 dag cukru

1/2 szklanki mleka

Ciasto:

2 jaja

3 dag cukru

30 dag mąki

5 dag smalcu z masłem

skórka cytrynowa

(m1eko)

50 dag śliwek węgerek

1/2 jaja do smarowania

3 dag cukru do posypywania

tłuszcz do smarowania formy

Przygotować rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto drożdżowe według wskazówek podanych we wstępie, dodając do ciasta najpierw stopiony smalec, a gdy połączy się z ciastem, stopione masło, skórkę cytrynową; ciasto wyrobić pozostawiając do wyrośnięcia. Przygotować śliwki: śliwki umyć, wytrzeć i każdą nadciąć wzdłuż na 4 części, tak aby przy wierzchołku trzymały się, pestki wyjąć. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posmarowaną blachę, powierzchnię posmarować jajem i nałożyć śliwkami (skórką na wierzch). Śliwki przycisnąć do ciasta tak, aby się przylepiły, ciasto nakryć, pozostawić do powtórnego wyrastania. Wyrośnięte ciasto wstawić do gorącego piekarnika, szybko upiec, aby śliwki nie wyschły (ok. 3/4 godz.). Upieczony placek wyjąć, przestudzić, obsypać suto cukrem, pokrajać w prostokątne lub kwadratowe kawałki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD